























	Menü	Zutaten
MO 07.04.	Hähnchengulasch mit Vollkornspirelli und Gurkensalat natur 	Gulasch vom Hähnchen in Sahnesauce: 17 11a Gurkensalat: 20 Vollkorn Spirelli: 11a
	Spinatknödel 	Spinatknödel*: 13 17 2 11a Kräuter-Rahm Sauce: 1 17 10 11a Vollkorn Spirelli: 11a
	Naturjoghurt 3,5% -	Dessert Naturjoghurt 3,5 %: 17
	Weißer Bohneneintopf mit Wurzelgemüse & Kartoffelwürfeln  	Weißer-Bohnen-Eintopf mit Kartoffeln: 5 19 5
	Glutenkost: Süßkartoffel-Gnocchi-Pfanne in Gemüse-Sahnesoße, verfeinert mit Kräutern  	Feine Süßkartoffel-Gnocchi in hausgemachter Gemüse-Sahnesauce, verfeinert mit Kräutern: 17
DI 08.04.	Reibekuchen mit feinem Apfelmus 	Reibekuchen: 13 11a Apfelmus: 5 2 5 2
	Bunte-"Singapur"-Pasta mit Hühnerfleisch, Porree, Mais & Paprikastreifen, verfeinert mit Kokosnussmilch und Zitronengras 	Pfanne-Nudel-Singapur: 13 16 20 11a
	Glutenkost: Reis-Gemüseintopf mit Rindfleisch 	Glutenkost Reis Gemüseintopf mit Rindfleisch:
MI 09.04.	Hähnchenoberkeule (ausgelöst)	Hähnchenoberkeule: braune Geflügelsauce: 11a Reis: Karottenscheiben gebunden: 11a
	Bio Penne mit Spinat-Rahm-Sauce, dazu Karottenscheiben natur  	Bio Pennenudeln: 11a Bio Spinatrahmsauce: 4 17 11a Bio Möhren:
	Naturjoghurt 3,5% -	Dessert Naturjoghurt 3,5 %: 17
	Hähnchenoberkeule (ausgelöst) in dunkler Sauce, dazu Brokkoli natur und Reis 	Hähnchenoberkeule: braune Geflügelsauce: 11a Reis: Brokkoli natur:
	Glutenkost: Bunte Gemüseplatte dazu Salzkartoffeln  	Glutenkost Bunte Gemüseplatte:
DO 10.04.	Happea Meat Currywurstgulasch 	veg. Currywurst-Gulasch Happea: 20 Kartoffelwedges*: 10 Krautsalat: 20

 DGE  vegetarisch  laktosefrei  Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird  Bio

Die Angaben über kcal/kJ sind Durchschnittswerte, die sich auf 100 g des Menüs beziehen. Alle Menüs sind mit jodiertem Speisesalz hergestellt. Alle Komponenten der BIO-Linie werden aus Zutaten mit BIO-Qualität gemäß EG-Öko-Verordnung gekocht. Unsere Saucen werden mit Weizenmehl und Kartoffelstärke gebunden. Aus Gründen der Produktsicherheit werden unsere Rohkartoffeln vom Hersteller mit Schwefel vorbehandelt. Reklamationen über unsere Produkte können nur am Liefertag berücksichtigt werden. Zusätzlich behalten wir uns markt- und lieferbedingte Änderungen der Menüzusammensetzung vor. ZIA= Zusatzstoffe, Informationen und Allergene. Mit folg. zugelassenen Zusatzstoffen und Informationen: 1=Farbstoff; 2=Säuerungsmittel; 3=Konservierungsmittel; 4=Verdickungsmittel; 5=Antioxidationsmittel; 6=aus Fleischteilen zusammengefügt; 7=Nitritpökelsalz; 8= Sauce Hollandaise mit pflanzl. Fett; 9=Süßungsmittel; 10= Phosphat. Mit folg. Allergenen: 11a = Weizen; 11b = Gerste; 11c = Hafer; 11d = Dinkel; 12=Krebstiere; 13= Ei; 14=Fisch; 15=Erdnüsse; 16=Soja; 17=Milch; 18a = Mandeln; 18b = Haselnüsse; 19=Sellerie; 20=Senf; 21=Sesam; 22=Schwefel; 23=Lupinen; 24=Weichtiere. Spuren von Allergenen, die nicht als Zutat gekennzeichnet sind, können vorhanden sein.

	Menü	Zutaten
DO 10.04.	Hähnchenbrust auf Zucchini-Tomatengemüse, dazu Penne  	Hähnchenbrust: Zucchini tomatisiert: 11a Penne: 11a
	Glutenkost: Hühnerfrikassee mit Spargel, Karotten & Erbsen, dazu Salzkartoffeln 	Hühnerfrikassee mit Spargel, Karotten und Erbsen, dazu Salzkartoffeln: 13 17
FR 11.04.	Thunfisch-Mais-Nudelaufauf 	Nudelaufauf mit Thunfisch und Mais: 1 14 17 19 11a Blattsalat mit Hausdressing: 4 13 20
	Chili sin Carne mit Happea Meat (auf Erbsenbasis), Paprika, Tomaten & Kidneybohnen, dazu Vollkorn-Reis  	Chili-sin-Carne aus Happea mit Beilage: 5 11a Vollkornreis:
	Glutenkost: Rührei mit Spinat und Kartoffeln  	Glutenkost Rührei Spinat Kartoffel: 13 17

 DGE
  vegetarisch
  laktosefrei
  Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird
  Bio

Die Angaben über kcal/kJ sind Durchschnittswerte, die sich auf 100 g des Menüs beziehen. Alle Menüs sind mit jodiertem Speisesalz hergestellt. Alle Komponenten der BIO-Linie werden aus Zutaten mit BIO-Qualität gemäß EG-Öko-Verordnung gekocht. Unsere Saucen werden mit Weizenmehl und Kartoffelstärke gebunden. Aus Gründen der Produktsicherheit werden unsere Rohkartoffeln vom Hersteller mit Schwefel vorbehandelt. Reklamationen über unsere Produkte können nur am Liefertag berücksichtigt werden. Zusätzlich behalten wir uns markt- und lieferbedingte Änderungen der Menüzusammensetzung vor. ZIA= Zusatzstoffe, Informationen und Allergene. Mit folg. zugelassenen Zusatzstoffen und Informationen: 1=Farbstoff; 2=Säuerungsmittel; 3=Konservierungsmittel; 4=Verdickungsmittel; 5=Antioxidationsmittel; 6=aus Fleischteilen zusammengefügt; 7=Nitritpökelsalz; 8= Sauce Hollandaise mit pflanzl. Fett; 9=Süßungsmittel; 10= Phosphat. Mit folg. Allergenen: 11a = Weizen; 11b = Gerste; 11c = Hafer; 11d = Dinkel; 12=Krebstiere; 13= Ei; 14=Fisch; 15=Erdnüsse; 16=Soja; 17=Milch; 18a = Mandeln; 18b = Haselnüsse; 19=Sellerie; 20=Senf; 21=Sesamsamen; 22=Schwefel; 23=Lupinen; 24=Weichtiere. Spuren von Allergenen, die nicht als Zutat gekennzeichnet sind, können vorhanden sein.